



# COME CERCA LLEGA LEJOS

**ANDANA**

¡CELEBRA CON NOSOTROS!

## MENÚS PARA GRUPOS

Descúbrelo en nuestra web  
**ANDANAPALMA.ES**

## RESERVAS

+34 971 100 201

info@andanapalma.es

Antigua Estación de Tren de Palma

@andanapalma

CLAVE WIFI: ANDANA2020

## BODEGA



Copa / Botella



Copa / Botella

### BLANCOS • MALLORCA

Cap Giró (D.O. Pla i Llevant) .....	7,5 € / 34 €
Dalt Turó Acopinyat Blanc (VT Mallorca) .....	6,5 € / 28 €
Can Vidalet Blanc de Negres (VT Mallorca) .....	32 €
Mai Surt Blanc de Negres (VT Mallorca) .....	27 €
7103 Premsal Blanc (VT Mallorca) .....	6,5 € / 28 €
Siurell (VT Mallorca) .....	35 €

### BLANCOS • NACIONAL/ INTERNACIONAL

A Telleira (D.O. Valdeorras) .....	6 € / 27 €
O Luar do Sil sobre lías (D.O. Valdeorras) .....	39 €
Terras Gauda (D.O. Rias Baixas) .....	7,5 € / 34 €
Attis (D.O. Rías Baixas) .....	36 €
Pita Verdejo (D.O. Rueda) .....	6 € / 24 €
Casa de Luz Verdejo (D.O. Rueda) .....	5 € / 22 €
Valdelagunde (Sauvignon) .....	6,5 € / 28 €

### ESPUMOSOS • D.O CAVA

Murviedro Brut Nature .....	5,5 € / 23 €
Mirgin Gran Reserva Brut Nature .....	34 €
Mlrgin Rosé Brut nature Gran Reserva .....	35 €

### ESPUMOSOS • VINS TERRA MALLORCA

Blanca Terra .....	38 €
--------------------	------

## POSTRES

En Andana, todos los postres son caseros, elaborados con recetas de siempre y mucho amor.

Torrija de coca de patata	7 €
Flan de vainilla con Chantilly de vainilla	6,85 €
Tarta de quesos con confitura	8 €
Copa de chocolate con nata y galleta de algarroba	7 €
Panacota con hierbas frescas y fruta .....	6 €

## TINTOS • MALLORCA

Can Verdura Negre .....	6 € / 25 €
Coster de la Tramontana .....	36 €
Can Xanet .....	35 €
Gallinas y Focas .....	45 €
8 Vents .....	42 €
Ruc (VT Mallorca) .....	6,5 € / 27 €
7103 Negra Bota (VT Mallorca) .....	8 € / 36 €

## TINTOS • NACIONAL/ INTERNACIONAL

Convento Roble (D.O. Ribera del Duero) .....	6 € / 25 €
Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero) .....	6,5 € / 27 €
Tomas Postigo (D.O. Ribera del Duero) .....	55 €
Viña Pomal (D.O. Rioja) .....	6 € / 26 €
El Andén de la Estación Muga (D.O. Rioja) .....	32 €
Roda Reserva (D.O. Rioja) .....	75 €
Brezo (D.O. Bierzo) .....	25 €
Matsu (D.O. Toro) .....	6 € / 25 €

## HELADOS Y SORBETES

Helados solidarios junto a Esment Alimentació, elaborados con mucho cariño.

Helado de vainilla Bourbon	5,7 €
Helado de chocolate	5,7 €
Sorbete de limón	5,7 €
Sorbete de naranja	5,7 €
Pomada	8 €
Gin Xoriguer y sorbete de limón.	
Screwdriver	8 €
Vodka Absolut y sorbete de naranja.	



## ¡SÚBETE AL TREN DE ANDANA!

En el corazón de Palma, en la emblemática estación de tren, Andana transforma lo cotidiano en extraordinario. Inspirado en su propio **huerto sostenible**, aquí cada bocado es un viaje por Mallorca: productos frescos, recetas auténticas y un profundo respeto por la tierra.

Andana celebra la tradición con un toque creativo: cocas crujientes, verduras de temporada, platos de chup chup y postres que sorprenden.

Más que un restaurante, Andana es un punto de encuentro donde la autenticidad, la sostenibilidad y la cercanía se sirven en cada plato. Una experiencia única que une el pasado con el presente y que, sin duda, **te sienta bien**.





## COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

### TAPAS

**Croquetas del Jardín** 2,5 € U.

Elaboradas con carne guisada de ternera, ave y cuatro especias.

Receta, basada en los guisos tradicionales, creada en el restaurante Jardín (en 1996, Alcúdia). Desde entonces, se han convertido en un clásico imprescindible, lleno de historia familiar.

**Croquetas jamón** 2,9 € U.

Elaboradas con jamón de Jabugo.

**Bravas** 8,5 €

Patatón, alioli ligero y *tap de cortí* picante.

**Croquetas de bacalao** 2,8 € U.

Elaboradas con bacalao, ajo y un ligero toque de perejil.

**Croquetas de espinacas** 2,5 € U.

Espinacas salteadas con cebolla, ajo, laurel y ligado en bechamel.

**Ensaladilla** 6 €

**Berenjena frita** 6 €



### ENTREPANES

**Chivito · Hojaldre** 16,5 €

Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahón, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.

**Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos** 12,5 €

Hamburguesa con chimichurri de hinojo, havarti, mostaza, pan de patata y mahonesa de mostaza.

**MACABITE** 6 €

Pan de coca crujiente, col guisada con 4 especias mallorquinas y cocinado con cerveza Estrella Damm.

### COCAS

Las cocas son una base de masa tradicional mallorquina hecha con harina, manteca de cerdo, agua, aceite de oliva y sal. Ligera y crujiente, se hornea con ingredientes frescos de temporada.

**Cebolla** 13,5 €

Cebolla confitada con pimienta, mozzarella de vaca mallorquina y romero.

**"Porcella" y rúcula** 13 €

Cochinillo con cebolla encurtida y rúcula.

**"Trempó" al fuego** 14 €

Verduras a la parrilla con col aliñada.

**Espinacas de Na Joana** 12 €

Espinaca, acelga, perejil, puerro, *tap de cortí*, tomate, ajo y sardina ahumada.

### HUEVOS

Los huevos de la abuela son un plato con historia, sabor y tradición. Una receta familiar que ha pasado de generación en generación, pensada para el disfrute sin prisas. Patatas fritas crujientes, bien impregnadas en yema.

**Huevos con sobrasada** 17,5 €

Huevos rotos con patatas fritas y sobrasada hecha en casa.

**Huevos de la abuela** 13,5 €

Huevos rotos con patatas fritas.

**Frit de safarnària** 15 €

Verduras de la huerta, huevo, hinojo y laurel.

### VERDURAS

Todas las verduras de nuestra carta nacen en el huerto de Andana, en Sa Pobla. Al igual que la estación, la carta cambia 4 veces al año, celebrando los sabores de Mallorca.

**Puerros al kamado** 12,5 €

Asados lentamente con vinagreta de tomate seco, comino, limón, piñón tostado y hierbas mediterráneas.

**Verduras salteadas del día** 10,5 €

Variedad de productos de temporada cultivados en el huerto de Andana.

**Cogollo al kamado** 9 €

Cogollos asados, cacahuete tostado, lima, tomillo, cilantro, perejil y vinagreta.

**Coliflor al kamado** 9,5 €

Asada con salsa de chiles y cardamomo.

Kamado. Técnica de cocción delicada en un horno de cerámica de origen japonés.



### EN PAELLERA (SIN ARROZ)

La paellera más allá del arroz, con fideuás sabrosas y un guiso a las legumbres locales, como la mongeta de careta, legumbre autóctona que cultivamos en nuestra propia huerta. Una forma distinta de disfrutar los sabores mediterráneos.

**Fideuá negra de calamar** 22 €

De fideo fino con fondo de calamar y alioli de perejil.

**Fideuá de presa ibérica** 22 €

Fideo tostado con presa marinada.

**"Mongeta de careta" de sopas mallorquinas** 14 €

Judías (legumbres) cocinada con coliflor, col, espinacas y *tap de cortí*.

Sopas mallorquinas. Plato tradicional de la cocina mallorquina elaborado a base de verduras de temporada.



### CARNES

**Steak tartar** 24 €

Solomillo de vaca cortado a cuchillo con la receta tradicional.

**Solomillo\*** 32 €

Solomillo de vaca a la mostaza dulce.

**Pollo al horno\*** 22 €

Medio picantón asado.

\*Nota: las carnes marcadas con un asterisco van acompañadas con patata rota y aceite de ajos.

### PESCADOS

**Pulpo** 22 €

Pulpo a la parrilla sobre patata rota con aceite de ajos y mayonesa de olivas negras.

**Calamar** 20 €

Calamar de potera a plancha con alioli de perejil y patata rota con aceite de ajos.

**Corvina** 22 €

Corvina a la plancha con tomates confitados al horno, lima y jengibre.

**Bacalao** 22 €

Bacalao a la mallorquina

### GUARNICIONES

**Patatas fritas** 5 €

**Lechuga con cebolla** 3,5 €

**Patata rota con aceite de ajos** 5 €

### MENÚ INFANTIL

18 €

